

Spreewälder Schmorgurken

Zutaten für 2 Personen

1 kg Gurken

Wenn möglich Schmorgurken verwenden (sind dick und meist gelb), da diese Gurken sehr fleischig sind.

1/4 Liter Fleischbrühe
40 g Speck
1 Teelöffel Zucker
1 Zwiebel
1 Esslöffel Mehl
Pfeffer, Salz, Essig
frischer Dill
bei Bedarf Tomaten
oder Ketchup

Rezept und FAQ

Spreewaldinfo.de
zurück zum ich

Schritt 1 - Vorbereitung

Die Gurken schälen, entkernen und in fingerlange und zweifingerbreite Stücke teilen. Den Speck und die Zwiebel würfeln.

Schritt 2 - anbraten

Speck und Zwiebelwürfel anbraten. Die Gurkenstückchen hinzu und etwa 20 Minuten mitschmoren. Die Gurken müssen glasig aussehen, jedoch noch etwas Biss haben.

Bei Bedarf kleingeschnittene Tomaten oder Kirschtomaten hinzufügen und kurz mitbraten.

Schritt 3 - abschmecken

Im Fett Zucker und Mehl bräunen, mit der Fleischbrühe auffüllen, pikant mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Über die geschmorten Gurken geben, kleingehackten Dill dazu, umrühren und noch ein wenig durchziehen lassen.

Mit Salzkartoffeln servieren.

DDR REZEPT

TIPP

Ersetze die Tomaten einfach mit 1 EL Ketchup. So einfach ist das DDR Rezept.

© www.spreewald-info.de